



FERVENS

Berry

Vini rosati e rossi giovani

APPLICAZIONI

Ceppo di *S. cerevisiae* particolarmente adatto per ottenere vini rosati, vini rossi giovani e a medio invecchiamento.

L'espressione aromatica di questo lievito è prevalentemente fermentativa ed è favorita da una cinetica non tumultuosa, per questo i migliori risultati si ottengono con il controllo della temperatura soprattutto nelle fasi iniziali della fermentazione.

Il parziale rilascio di polisaccaridi durante la fermentazione alcolica e il trascurabile effetto assorbente della parete cellulare, concorrono alla buona qualità del colore nei vini ottenuti con **Berry**.

Questo lievito è indicato anche per vini novelli, nei quali esalta le note fruttate mantenendo la freschezza sia al naso sia in bocca.

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: $T > 14\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Potere alcoligeno: 14,5% v/v.
- Cinetica di fermentazione: avvio e decorso di fermentazione regolari.
- Richiesta di nutrienti: curare la nutrizione azotata per una migliore espressione degli profumi.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: profumi fruttati e generale freschezza organolettica.
- Proprietà gustative: buon equilibrio tra acidità e freschezza organolettica.
- Tecnologie: fermentazione primaria di uve rosse e vinificazione con macerazione carbonica.
- Vitigni consigliati: Sangiovese, lambruschi, Pinot nero, etc.

DOSI

Vinificazione in rosso e rosato: 20-30 g/hl.

CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.

Sacchi sottovuoto da 10 kg.

CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra e in luogo fresco.

PREPARAZIONE

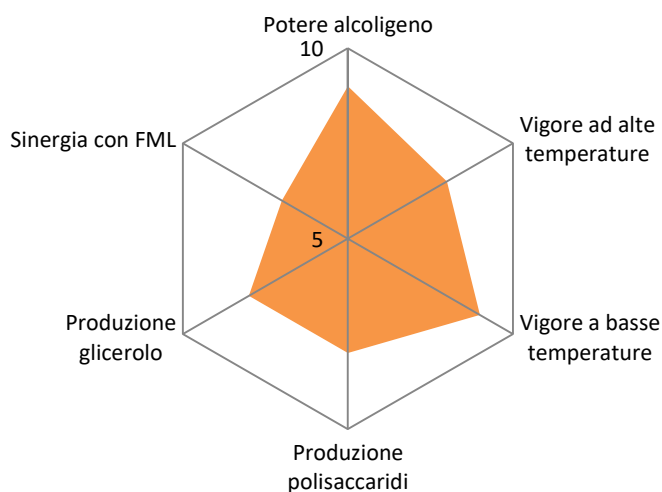
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti. La differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10 °C. L'impiego di wynTube Prepara in reidratazione migliora l'espressione del lievito.

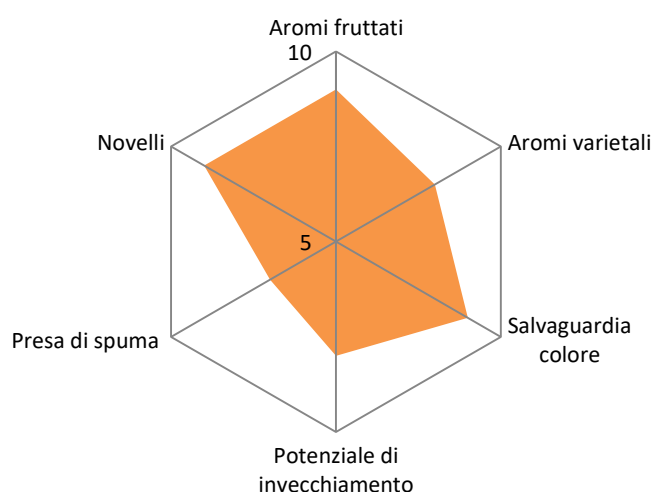
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.

CARATTERI



EFFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com